

ACTUALIDAD EN ASIA 2021-1



Seoul Food & Hotel: la feria internacional que posiciona empresas del sector de alimentos y hotelería

>>> **María José Gaviria Toro**
Universidad EAFIT
mjgaviriatt@eafit.edu.co

A partir del 27 de julio de 2021 y hasta el 30 del mismo mes se llevará a cabo, en el Korea Exhibition Center, en la ciudad de Goyang, el evento Seoul Food & Hotel, la feria internacional de alimentos y hostelería más grande de Corea. Esta nace en 2003 de la unión de la Food & Hotel Korea y de la Seoul Food, ferias que, si por separado eran grandes, ahora no tienen competidores en términos de dimensión y cantidad de expositores. En la actualidad esta es la exposición número uno en el mundo: solo este año, el estimado de los participantes que acogerá es de aproximadamente 1.560 expositores y 50.400 visitantes de más de 40 países.

Seoul Food & Hotel es reconocida por pertenecer a lo que en el campo del mercadeo se conoce como negocio *business to business* (B2B), modelo en el que la prestación de servicios se da entre dos empresas, relacionándose directamente con el comercio mayorista. En este caso, la feria es coordinada por la organización gubernamental Korea Trade-Investment Promotion Agency (KOTRA), encargada de promover actividades de inversión y comercio entre Corea y otros países, y por la empresa, líder mundial, InformaMarkets, comprometida con la creación de plataformas innovadoras para más de 550 eventos y empresas que buscan crecer económica y comercialmente.

Durante estos días los pabellones del centro de exhibiciones se convier-

ten en una de las plataformas comerciales más eficaces para el apoyo de la industria alimentaria y hotelera en el país. Quienes visitan el evento tienen la posibilidad de obtener productos de primera calidad y junto a expertos conocer las tendencias mundiales de ambas industrias en 21 categorías: carne, vino, lácteos, productos frescos, snacks, bebidas, comida de mar, alimentos Halal, ingredientes orgánicos, aceites comestibles, té y café, panadería y pastelería, cerveza, comida procesada, congelados, logística para la cadena de frío, equipos y tecnologías, hotel y diseño interior de restaurantes.

Tradicionalmente, en la Seoul Food & Hotel también tiene lugar el desafío culinario coorganizado por Korea Chefs Association (KCA) y patrocinada por Worldchefs. La competencia cuenta con reglas y procedimientos globales y estandarizados que permiten un nivel justo entre los competidores internacionales. Estos participan de clases magistrales y deben presentar tres aperitivos, tres platos fuertes y tres postres. Pese a que el desafío era uno de los atractivos principales de la feria, este año, debido a la contingencia y a las normas de salubridad por el covid-19, fue cancelado en aras de proteger a la población de más contagios.

En 2019 fue creado el nuevo gran atractivo de la feria, un pabellón dedicado especialmente a las bodegas de vino que aún no participan en el mercado coreano. En este pabellón se reúnen los expertos en la materia, incluidos importadores, distribuidores, minoristas, hoteles y restaurantes, para descubrir nuevos y diferentes vinos. A este lo precede un seminario informativo liderado por Korea Wine Association.

Es un evento exclusivo, en el que solo pueden participar quienes hagan parte del campo profesional del sector o sean comerciales de este. No se permite la entrada a menores de 18 años ni al público general que quiera participar de este como actividad de ocio. Aquellos interesados pueden hacer un proceso de registro previo en la página web oficial de la feria o pagar 20.000 KRW, aproximadamente 17,5 USD, en el lugar.

Finalmente, para quienes deseen participar como expositores en la feria es recomendable visitar el sitio web <http://www.seoulfoodnhotel.co.kr/exhibitor/01.php> para informarse sobre los tres tipos de pabellones disponibles y las diferencias de precios y beneficios de cada uno de ellos.